ANNO SECONDO - N. 46

SABBATO 10 FEBBRARO 1844

# L'AMICO DEL CONTADINO

## FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

**SOMMARIO**

ECONOMIA DOMESTICA, *Educazione tecnica dei servitori. Istruzione ai servitori di cucina sui diversi modi di conservare la carne, il pollame, la selvaggina, il pesce e i legumi, e sul modo di riparare ciò che ha patito* - AGRONOMIA, *Relazione della scuola agraria in Trieste, al chiudersi del secondo anno - Utilità delle irrigazioni* - VARIETA', *Discorso letto nella tornata 6 Gennaro 1844 dell'Accademia di Udine dal Presidente Prospero Antonini* (continuazione e fine) - BIBLIOGRAFIA, *Strenna Friulana.*

## ECONOMIA DOMESTICA

### EDUCAZIONE TECNICA DE' SERVITORI.

*Istruzione ai servitori di cucina sui diversi modi di conservare la carne, il pollame, la selvaggina, il pesce e i legumi, e sul modo di riparare ciò che ha patito.*

Il gran principio di conservazione è di sottrarre le vivande all'azione dell'aria, e di togliere il principio di putrefazione che risiede nelle interiora degli animali. Quindi per ogni sorta di volatile bisogna cominciare dallo sventrarlo diligentissimamente; poi dopo avergli messo nel corpo un mazzetto d'erbe odorose secche, e forse meglio qualche pezzo di carbone appena spento, ovvero una cosa e l'altra assieme, si seppellisce nella polvere di carbone, dopo averlo bene avviluppato di carta fina, ma resistente. Lo stesso può farsi del manzo, del vitello ec., avvertendo di non riporli in pezzi troppo grandi. Queste carni si conservano anche benissimo, e per una quindicina di giorni, sottoponendole per una mezz'ora ai vapori dello zolfo in un recipiente chiuso, e appiccandole quindi in un salvaroba fresco.

Le vivande ammanite, come la carne pasticciata, il civetto di lepre, il salmì di beccaccia, il capriolo in casseruola ec., si possono conservare fino a sei settimane, nell'inverno, in boccali o altri vasi di non larga apertura, coprendole con un denso strato di butirro cotto, e chiudendo il vase con sughero e con carta bene allacciata. Codesti ragù non perdono punto del loro sapore; solamente le parti che offrono qualche vuoto, ciò che si deve accuratamente evitare, si coprono talora di una leggera muffa superficialissima, che non dà alcun cattivo gusto, e che facilmente si leva colla lama di un coltello.

La conservazione del pesce è una cosa più difficile, soprattutto nel gran caldo, e

specialmente ne' caldi umidi e procellosi. Fuori di queste circostanze si può conservare almeno per quattro giorni il pesce cotto nel vino come dicono i francesi *au bleu*, tenendolo immerso nel vino stesso aromatizzato che ha servito alla sua cottura; e mettendolo di nuovo a bollire un qualche tratto, se questa immersione è insufficiente.

Ma nel caso di tempi procellosi ed umidi e'fa di mestieri qualche precauzione di più. Conviene prima di tutto curare e pulire il pesce, cospergerlo di sale e di droghe, indi riporlo asciutto in un vaso in maniera di riempirlo interamente. Turato poi il vaso, e ben lutato con colla di farina, affinchè non vi penetri l'aria, lo si mette nel forno al momento in cui s'inforna il pane, e quando si cava il pane, il pesce convenientemente cotto, potrà conservarsi per ricevere quella salsa che si vorrà. Questo modo accresce la delicatezza del suo gusto.

Quanto ai legumi il metodo di conservarli è quello d' Appert, già stato descritto in questo giornale, metodo applicabile ad ogni sorta di vivande sì animali che vegetali, e forse il più sicuro che fin' ora si conosca.

Avviene però che malgrado tutte le precauzioni possibili le cose conservate contraggano un cattivo odore per effetto di un' incipiente corruzione. Se trattasi di vegetabili, il male è incurabile, e solo si può rimediarvi col separare ciò che è guasto, se tutto non è guasto. Ma ove trattisi di carnami o di pesci, se già la corruzione non sia molto avanzata, c'è il suo rimedio. Se è carne di bove destinata a cuocersi alesso, la cuoca o il cuoco ne correggerà il difetto gettando nell'acqua, in cui la fa bollire, uno o due grossi carboni ardenti che attireranno a se l'odor fetido della carne. Se è vitello od altra carne destinata allo spiedo o alla casseruola, si farà uso d'un processo analogo. Prima di arrostire, o cuocere altrimenti queste vivande leggermente alterate, si laveranno prima in acqua tepida mista ad aceto, poi nell' acqua tepida pura, e se ciò non basta si metteranno nell'acqua fredda sul fuoco; poscia dacchè cominciano a bollire, si getterà nel vaso qualche carbone ardente, si schiumerà, e finalmente asciugate ben bene le carni con pannilini, si farà come il solito l'arrosto, o l'umido, che non avrà alcun cattivo sapore.

Si userà lo stesso processo per correggere il pesce facendolo bollire un poco in molta acqua, alla quale sia aggiunto un quarto d'aceto, del sale, e un sacchetto di tela riempito di polvere di carbone, o estinguendovi entro dei carboni ardenti, come è detto di sopra.

Ma se il pesce è gelato ci vuole un'altra avvertenza, ed è di non farlo cuocere in questo stato, perciocchè succederà che se ne vada tutto in pezzi, e resti senza sapore e consistenza. Si eviterà questo inconveniente immollando il pesce in un vaso pieno d' acqua fredda, che si dee rinovare tosto che si vedrà formarsi attorno il pesce un lieve strato di ghiaccio, e ciò fino a che questo strato di ghiacciò non comparisca più. Allora si avvolgerà in una salvietta il pesce disgelato, cucendovelo dentro; e lo si farà cuocere nè più nè meno del grado prescritto, perciocchè importa che un eccesso di cottura non aumenti la mollezza e l'insipidità di questo pesce.

## AGRONOMIA

### RELAZIONE DELLA SCUOLA AGRARIA IN TRIESTE

al chiudersi del secondo anno.

Lo stabilimento d'una scuola agraria in Trieste, nella città del traffico, è come un augurio, una promessa, che il commercio non debba più risguardarsi del tutto estraneo all' agricoltura, ma sia per riconoscere in essa la prima sorgente d'ogni ricchezza, la base fondamentale degli stati, lo stromento d' una civiltà più diffusa e durevolmente stabilita, la zavorra che tiene in equilibrio le varie molle della vita sociale, che non corra rischio di capovolgersi, se soggetta esclusivamente all' azione di più mobili elementi. Ciò che,

a servire alla comune prosperità, dovrebbe tenersi in costante e stretta unione, l'agricoltura, l'industria, il commercio, mai come in questi ultimi tempi andò diviso e si considerò a parte. Questi tre rami d'uno stesso ceppo, l'illuminata attività nazionale, parvero trattarsi fra di loro non come consorti, ma quali nemici. I loro speciali cultori mostrarono di non accorgersi che l'uno non si poteva trascurare senza che gli altri grave danno non ne patissero, e viceversa. Ma i fatti ammaestrano; e l'esperienza insegnò ai più avveduti qual danno all'universale ne risulti quando tutta la sociale attività si rivolga ad un ramo solo, che crescendo a spese altrui soffre da ultimo il contracolpo della decadenza del vicino. Così da qualche tempo vediamo il commercio, dopo tentata ogni nuova via di prosperamento, conoscere la necessità di ordinarsi su di un regolare sistema, e l'industria che d'una mano creò la ricchezza, dell'altra la miseria, associarsi, per istinto della propria conservazione, all'agricoltura, prima e principale di tutte le industrie. Siamo tuttora sui primi passi della nuova via; ma non è punto dubbio che almeno i sistemi economici i quali prendevano il nome ed il punto di partenza da uno di questi tre rami speciali stanno per fondersi in uno che tutti e tre li equilibri, o meglio li coordini ad un simultaneo avanzamento. Solo quando ciò addivenga, le quistioni delle macchine, della libera concorrenza, della produzione, della protezione commerciale, e di tante altre cose che guardate a parte sembrano feconde d'inestricabili difficoltà, potranno ricevere una pratica soluzione col venire semplificate; e si farà la luce nel caos che domina presentemente nell'economia. - Frattanto preparano questo *fiat* tutti quegli spiriti pratici che con istituzioni consentanee a' bisogni dell'epoca tendono a riunire di bel nuovo ciò che non dovea mai andare diviso. Di queste è certo anche la scuola agraria di Trieste. L'opuscolo che rende conto de' suoi resultati del secondo anno, mostra come 170 ragazzi villici vi presero parte, come mercè la crescente generazione si procuri di diffondere l'istruzione e le buone pratiche agricole nel territorio della città, cosicchè la previdenza, grande maestra dei cultori de' campi, vi porti una durevole prosperità. In esso si legge inoltre un discorso del maestro sig Bartolomeo Radizza *sulla necessità di aumentare e preparare gl' ingrassi*, diretto ai buoni proprietarj dell'Agro Tergestino e della Provincia dell'Istria; quindi un altro scritto del sig. Dott. Kandler dirigente la scuola *sulla coltivazione degli olivi nel territorio di Trieste*, ed uno *sulla coltivazione dei sempreverdi* per vestirne il dorso dei nostri monti. - Quello che finora s'è fatto basta a raccomandare all'attiva cooperazione di tutti i buoni cittadini la scuola agraria, che avrà a più immediato vantaggio per essi un maggiore ingentilimento nei costumi de' villici, nuove delizie alle loro campagne, e la coscienza d'aver giovato ai loro fratelli. PACIFICO VALUSSI.

## AGRONOMIA

### UTILITA' DELLE IRRIGAZIONI.

Il Friuli forse più che ogni altra provincia veneta va soggetto alla siccità. I nostri terreni ghiajosi argillosi ne sono una conseguenza. Abbiamo 1,041,150 pertiche quadrate di prati semplici, 1,297,121 pertiche quadrate di pascolo, coltiviamo i prati artificiali, e ciò non pertanto siamo in continui timori di carestie di foraggi, poichè con quelli che raccogliamo da tanti prati, appena possiamo mantenere e nutrire 126,392 animali bovini vaccini e allievi, 7145 cavalli, e 91,171 tra pecore capre ed allievi. Avviene sovente che siamo necessitati di comperare i foraggi a prezzi carissimi, e per conseguenza i prezzi della carne sono spinti fino all'esagerazione, con danno grandissimo della popolazione industriosa della città. Egli è quindi necessario di condurre l'agricoltura di questa provincia per migliori vie, abbandonando il falso sentiero, e ponendo le basi su ciò che può stabilire o far prosperare le sue culture.

La scarsezza dei foraggi, il piccolo numero di animali, e per conseguenza i pochi concimi, animarono alcuni agricoltori di

questa provincia a comperare le grasse da Trieste e da Venezia, i residui delle saponarie ec., pagandole carissime; ma queste sono risorse di poco momento. L'aumento di prezzo, le spese di un trasporto lontano, le falsificazioni commerciali, faranno ben presto sentire l'illusione di questi mezzi di fertilizzazione artificiale. Conviene adunque che l'agricoltore cerchi altri mezzi più confacenti, più naturali al producimento delle piante.

E questi mezzi più confacenti sono le irrigazioni. Gli effetti fertilizzanti dell'acqua sono uno di que'fenomeni naturali che tutti osservano: l'acqua è necessaria alla vita vegetale. Nei climi ove l'evaporazione è maggiore, la natura vi provvede generalmente coll'abbondanza delle pioggie e delle rugiade; ma le pioggie non avvengono che in certe epoche dell'anno, e non bastano alla vita e al nutrimento delle piante pel tempo che rimane, e perciò l'arte delle irrigazioni è necessaria per dare la fertilità. L'operazione di adacquare i prati non consiste nel porli sott'acqua e inondarli; l'acqua deve scorrere uniformemente e con una certa velocità sopra tutta la superficie del suolo irrigato; non deve assolutamente ristagnare. Se il corso dell'acqua è troppo lento o ristà, non produce che dei giunchi, delle erbe acri e di cattiva qualità; mentre che quando la si tiene in movimento e la si lascia scorrere di quando a quando, essa favorisce l'accrescimento delle migliori erbe, e le più convenienti al terreno.

L'irrigazione fatta in tempo opportuno, e in terreno convenientemente disposto, è la migliore e la più sicura via del prosperamento della nostra industria. Senza calore e senza acqua non v'ha vegetazione. Dall'azione di questi due agenti risultano gli effetti più notevoli sui prodotti agricoli: uniti, essi danno i migliori risultati; disgiunti, sono sempre funesti. Invano potrebbonsi praticare altri mezzi, riuscirebbero sforzi inutili. L'*humus* stesso, gl'ingrassi, e tutte le materie fecondanti, non varrebbero se l'acqua e il calore non vi concorressero per operare la decomposizione, per elaborare i succhi nutritivi ch'essi contengono, co'quali alimentano la vita e tutto ciò che adorna ed arrichisce la natura. L'uomo non può accrescere o diminuire il calore atmosferico, ma l'acqua può temperarne gli effetti e divenire il principio di ogni vegetazione. Dove il sole percuote co'suoi raggi e riscalda, e molti sono i giorni sereni, non vi occorre che acqua per produrre.

» I benefizj che procurano le irrigazioni sono incalcolabili, dice il sig. Farnaud, è più facile concepirli che descriverli. Essi si compongono dei prodotti che si volgono continuamente in capitali a profitto dell'agricoltura, dell'industria e del commercio. Un semplice colpo d'occhio sopra due territori uno irrigato e l'altro no, provano la verità di quanto abbiamo asserito. Là tutto prospera; quà tutto appassisce e intristisce. E non si creda che una simile sventura dipenda solo negli anni disastrosi: nei periodi di siccità coi soccorsi dell'irrigazione o senza di essi, si ottiene *tutto* o *nulla*. Nelle stagioni ordinarie si ha *molto* o *pochissimo:* ecco la sola differenza. Il termine più semplice e il meno favorevole per esprimere il beneficio dell'irrigazione è di portare il terreno al *quadruplo* di quello che non lo è: donde ne segue la conseguenza che i prodotti del suolo sono quadruplicati per la sola facoltà dell'irrigazione. Questa stima è evidentemente al di sotto della realtà, quando si considera che l'acqua è il principio, e il più indispensabile bisogno di ogni buona coltura, e che, col soccorso di questa sostanza, non v'ha terreno sterile ed incolto che non possa essere prontamente coperto di una bella vegetazione. »

Conchiudiamo adunque che di tutti i mezzi di cui la mano dell'uomo possa favorire l'agricoltura, non ve n'ha alcuno di più fecondo in buoni risultati, nè più potentemente efficace di quello delle irrigazioni. Questa verità fu conosciuta dall'origine del mondo, e della civilizzazione: antichi vestigi attestano per ogni dove il loro uso nei luoghi che furono la culla del genere umano. La Bibbia, sorgente e primo registro delle cognizioni umane, attribuisce alle irrigazioni la principal causa della fertilità dell'Egitto. I Greci imitarono questo esempio; e i Romani, testimoni dei vantaggi che ritraevano i paesi sottoposti al loro potere, introdussero questa maravigliosa pratica in Italia e nella Spagna.

E l'acqua che converrebbe per adacquare i campi e i prati donde la trarremo? E quali sono i terreni confacenti a questa sorta d'industria agricola? Il medio Friuli manca assolutamente di acque, ne ve n'ha quanto abbisogna agli usi domestici, il basso Friuli abbonda è vero, ma que'terreni sono i meglio adattati? Non patiscono essi forse anche troppo l'umido, e non sono anche troppi i paludi? A queste dimande francamente rispondo e dico che so bene che il medio Friuli è privo di acque, ma che se verrà attivato,

ciò che voglio sperare, il gran progetto del canale la Ledra, si provvederà non solo molti villaggi dell'acqua che abbisognano pegli usi domestici, per l'attivazione dei mulini, e di molte altre industrie, ma potrà ben anco somministrare all'adacquamento de' campi e de' prati, essendo il terreno il migliore che dar si possa, e le spese di riduzione non tali da spaventare, nè le pendenze troppo grandi. E se è vero che il basso Friuli abbonda di paludi, non ne viene perciò che le irrigazioni sarebbero inutili, perchè anche umidi di troppo. Ognuno sa che per formare campi e prati irrigui conviene innanzi tutto asciugarli, e chiuderli. Quando l'acqua rimane troppo a lungo sulla terra, od è stagnante, produce il raffreddamento e peggiora le qualità delle piante; ma quando si è assolutamente padroni dell'acqua, in modo di darla e togilerla secondo i bisogni, allora essa può divenire un mezzo utilissimo nelle mani di un abile agricoltore. Non vi ha assolutamente alcun terreno dove l'irrigazione non possa produrre dei buoni effetti: ma ove meglio riescono sono principalmente i terreni sabbiosi cretosi e ghiajosi, che sono i più permeabili e i più calorosi, specialmente quando questa sorta di terreni possono essere irrigati da acque limacciose, il cui sedimento corregge l'eccesso di porosità. Le acque ricche e riscaldate, che sonosi impregnate di limo, traversando una regione bassa fertile e popolosa, e che contengono in soluzione delle materie animali e vegetabili, possono convertire quasi ogni sorta di suolo in ricchi prati.

Guardate alla Lombardia, a quella terra beata, che noi ora chiamiamo la *terra di promissione*: ebbene, essa è formata da un suolo sabbioso, depositato dalle correnti delle Alpi; il suo vago ornamento è una veste ad imprestito; poco fertile per natura, prima che l'industria l'avesse cangiato, era desso una landa, una terra incolta, come che vogliasi chiamarla. L'industria dell'uomo potè farle cangiar aspetto: all'irrigazione dev'essa la sua fertilità; l'irrigazione adunque che ha fatto della Lombardia uno dei più ricchi territori del mondo, arrecchelebbe a noi pure frutti corrispondenti, quando volessimo praticarla. Noi quindi la consideriamo come il rimedio eroico e naturale che deve far maggiormente prosperare la nostra agricoltura.

Nè vi sono appo noi le difficoltà più grandi di esecuzione, e quand'anche vi fossero possono essere superate da una popolazione animosa e solerte, e che non manca di mezzi materiali per procurarsi questo miglioramento. E in Friuli ben anco vi sono lande, terre incolte; ma vi ha anche torrenti ed acque abbondanti che possono recar la vita là dove non fanno che recar danni; conviene che queste terre, e i nostri prati vengano irrigati, e diverranno la *lombardia friulana*.

Immaginatevi di vedere quelle vaste praterie, ove ora abbisognano quattro e sei campi per nutrire un bue, cangiate di aspetto, e dove tre campi potranno nutrire quattro grandi animali; immaginatevi di vedere le nostre vacche migliorate, moltiplicate, darci abbondante latte, col quale fabbricheremo formaggi eccellenti, e gli allievi che ci daranno carni squisite, e i concimi di cui tanto difettiamo; oh allora sì che la produzione animale non sarà più un mezzo, ma un fine, il quale ci risparmierà molte fatiche, ed assicurerà la nostra prosperità, la nostra ricchezza.

Quest'è, come la chiama il sig. Gasparin, la ricchezza senza lavoro, quest'è il trionfo del pensiero, quest'è il ritorno alla natura primitiva ma estesa, perfezionata, adattata all'intelligenza umana. - Quando noi sappiamo che altre provincie seguono l'irrigazione con loro vantaggio; e ne formano anzi la loro principale ricchezza, non siamo noi in diritto di conseguire da questo metodo la maggior estensione della nostra ricchezza provinciale?

I benefici dell'irrigazione si accrescono con la latitudine meridionale, e la serenità del cielo. Ecco perchè in Friuli dovrebbe riuscir bene, e meglio che nella Lombardia, essendochè noi siamo ad una latitudine meridionale maggiore, e perchè il cielo è più sereno.

Finora le irrigazioni in Friuli sono assolutamente sconosciute, e non fu fatto, dirò così, che qualche piccolo saggio. Ma questi tentativi riuscirono. E ch'io non m'inganni lo dicano coloro che hanno veduto un prato irriguo fatto dal valente ingegnere Cavedalis in Spilimbergo; lo dicano coloro che videro le rive del Noncello, in quelle aride ghiaje, senza concimazione, colla sola irrigazione ottenere abbondantissimi foraggi dal sig. Tonetti di Pordenone, il quale anzi animatosi da risultati così inaspettati ingrandiva l'anno decorso la *marcita*, e la disponeva meglio che la prima; lo dicano gli abitanti di Cavasso della quantità di erbe che falciano in alcuni pochi prati irrigui. Altre prove furono fatte, ed io vidi una ripa ridotta ad irrigazione dalla signora Angela Ba-

res in Pordenone, approfittando di una sorgiva, e il prato è bello quanto mai dire si possa. Questi primi tentativi non ci fanno chiaramente vedere che il nostro suolo e le nostre acque possono convenire?

Sì esse possono convenire, purchè lo vogliamo; sta in noi il giovarsene, come se ne giova ora il sig. Ponti che nel suo Podere a S. Martino di Codroipo, vuol trar profitto dalle abbondanti acque, e rendere fertili e ricchi que' prati che erano e sono sterili o poco produttivi. Forse che questo non più tentativo ma applicazione in grande in un grande podere invoglierà altri ad imitarlo, e giova sperare, perchè in Friuli, non si è tanto testerecci quanto in altre provincie, e i buoni esempi e i risultati felici trovarono sempre imitatori.

Ma per arrivare a vedere estese le irrigazioni come lo sono nella Lombardia, non bastano gli sforzi isolati dei proprietarii, conviene unire questi sforzi separati e fare in grande ciò che si tenta in piccolo, e allora tutti questi nostri sforzi riuniti produrranno un' opera eminente ed utile al paese. Ma fino a tanto che non si uniscano questi sforzi disgiunti e separati, anche individualmente si può trarne vantaggio. Chi ha un rivo, un rigagnolo che gli scorra vicino al campo, chi ha un fiume che bagni le sponde de' suoi prati, ponga quelle acque in stato di utilità. Non vi ha pianura che la natura non abbia dotata di serbatoi sotterranei; fate uscire queste acque sepolte, esse basteranno per coprire la superficie che l' aridità presente rende infruttuose.

La formazione della superficie di una prateria irrigua è lavoro che richiede vaste cognizioni pratiche, e nessuno dovrebbe intraprenderla senza essere diretto da qualcuno che possedesse molta esperienza. Noi quindi non abbiamo fatto altro che indicare il bisogno di adottarle, i vantaggi che ne deriverebbero dalla loro istituzione, e lasciamo ai periti dell' arte stessa tutto ciò che risguarda l'arte di formarle, e le regole a bene dirigerle.

G. B. Z.

# VARIETÀ

### Continuazione e fine

### DEL DISCORSO LETTO NELLA TORNATA 6 GENNARO 1844 DELL' ACCADEMIA DI UDINE DAL PRESIDENTE PROSPERO ANTONINI.

La statistica, le scienze economiche, la tecnologia in ispecie, aprono un vastissimo campo alle vostre meditazioni a' vostri coscienziosi lavori. Il Marchese Mazzarosa a Lucca, il Co. Sanseverino a Crema si resero benemeriti pubblicando testè molte preziose notizie l'uno sull' agro lucchese, l' altro sul cremasco, notizie che formano l' addentellato di quell' edifizio di statistica agraria italiana che tanto gioverebbe in un corpo raccogliere. Qualora l' opera e gli sforzi nostri individuali convergessero in bell' accordo nel compilare una statistica agraria del Friuli, camminando sulle traccie di quelle due poco stante accennate, sono di avviso che l' Accademia di Udine potrebbe acquistarsi nuovi titoli alla riconoscenza altrui, promovendo interessi municipali non pure, ma italiani.

L' egregio Socio ordinario dottor G. D. Ciconj esternava non guari un suo voto, che cioè l' Accademia indagar voglia e rilevare i miglioramenti generali e locali de' quali è suscettibile la nostra provincia nell' agricoltura, industria e commercio; che l' Accademia stessa si faccia a combinare il modo più acconcio onde istituire una scuola di agricoltura teorica, e pratica. A questo voto al quale, o Accademici, unanimemente applaudiste, io riconduco la vostra memoria, sperando che alcun valoroso sorga in breve tra voi ed aspiri alla gloria d' incarnarlo.

Certo potenza d' ingegno non vi vien manco, nè cuore, nè animo intraprendente: solo avete d' uopo (consentite ch' io libero parli) di chi incessantemente vi stimoli ad operare, difetto forse del secolo in che siamo nati, secolo tutto positivo, calcolatore, speculativo, egoista, secolo come a taluno piacque nominarlo, di transizione.

Ma voi che vi sentite prepotentemente dalla natura e dal genio vostro chiamati agli studii di erudizione ed a quelli delle amene lettere, giovate voi pure l' Accademia, giovatela co' vostri lumi, colle vostre ispirazioni felici, nella ricerca del vero e del bello.

Sono le lettere che ingentiliscono l' animo, che insegnano a vestire i nostri concetti, a colorirli; sono desse che ai bisogni della società strettamente si collegano nel modo stesso che questi bisogni

rannodansi fortemente alla verità. Anche gli studii storici offronvi ampia messe per raccogliere avvenimenti e fatti sparsi nelle cronache municipali, negli statuti delle diverse provincie, nelle investiture, nelle leggi dei feudi, nelle consuetudini, ne' rogiti pubblici; fatti che coordinati, disaminati, raffrontati, posti fra loro in armonia, possono per via sicura guidarvi a sceverare quanto fu scritto di falso e di favoloso da ciò che pare dubbio, od è verosimile e certo; possono spargere molta luce sulle condizioni sulle vicissitudini delle generazioni che ci precedettero, possono massime coll' applicazione de' principj di Vico, di Romagnosi, di Niebuhr, di Leo, di Thierry, stenebrare mercè una sana critica ciò che tuttora si ritiene oscuro, ed a conseguenze guidarci di sommo rilievo e di non lieve momento.

» O italiani (sclamava Ugo Foscolo) o italiani, io vi esorto alle storie, perchè niun popolo più di voi può mostrare nè più calamità da compiangere, nè più errori da evitare, nè più virtù che vi facciano rispettare, nè più grandi anime, da chiunque di noi sa che si deve amare e difendere ed onorare la terra che fu nutrice a' nostri padri ed a noi, e che darà pace e memoria alle nostre ceneri «.

Ma io temo già dilungandomi, o prestantissimi colleghi, della sofferenza vostra abusarmi, e quindi calando le vele, e raccogliendo il mio dire, vi accennerò come in sullo scorcio dell' anno accademico ora trascorso io accettassi con animo riconoscente e qual pegno non dubbio di confidenza e di affezione benevolente, l'incarico di vostro rappresentante e deputato al quinto Congresso scientifico italiano, incarico il quale se non era degli omeri miei, non poteva tornarmi sicuramente più gradito ed onorevole. Sennonchè ciò ch' io volentieri chiamerò con Omero il destino, si oppose alla sperata dipartenza, togliendomi, come pur era mio desiderio, di poter riferire all' Accademia intorno alle cose discusse nella riunione lucchese. E nell' uggioso mio rammarico solo conforto mi era il pensare che al dotto consesso radunatosi nella etrusca città bagnata dal Serchio, città per ogni maniera di moderna gentilezza fiorente, e per antiche gloriose memorie sì chiara, non mancava chi assai più degnamente sedendo fra cotanto senno, rappresentasse l'Accademia nostra, e lustro le procacciasse e onoranza.

Imperochè non dubito affermare che la elezione del benemerito nostro Socio corrispondente e Deputato Gherardo Freschi a Presidente della Sezione di agronomia e tecnologia in Lucca torna non solo a gloria di lui, ma di tutti noi eziandio e della Accademia, la quale a buon diritto come figlio prediletto deve riguardarlo. Nè questo è sul mio labbro encomio non meritato, chè il Freschi (parlo di lui che non mi ascolta) il Freschi diceva, tra i pochi à compreso assai bene quale si fosse la santa missione dell' accademico. Ei nel giornale di che segue a farci dono, e ne' manuali da lui pubblicati non pure, ma colla viva ed eloquente sua voce va diffondendo quasi benefica rugiada la istruzione popolare sulla classe de' contadini, degli agricoltori, degli artieri, contribuendo possentemente ai progressi della moralità e della industria del popolo. E voi già interpretando il mio dire sapete ch' io parlo di quelle *scuole festive*, agrarie e tecnologiche insieme, poco stante aperte in San Vito, e che di somma utilità sarebbe l'istituire eziandio fra noi. Onore pertanto al Freschi, onore al Gera, onore agli Ecclesiastici degnissimi, onore alla Comunale rappresentanza zelantissima, che seppero promovere con nobile gara l' addottrinamento teorico e pratico dei figli dell' artigiano e del fittajuolo!

L' Accademia per ben meritare essa pure dell' insegnamento al popolo, per ben meritare di cotesta città dalla quale ora s' intitola, non poteva certamente dispensarsi, seguendo i luminosi esempii di altre operose e dotte Accademie, dal prendere sull' argomento delle scuole tecniche preparatorie festive la iniziativa. E la prese durante le passate ferie, umilmente rappresentando alla Magistratura politica della Provincia come ad imitazione di altri paesi (la industre terra di San Vito al Tagliamento non eccettuata) tornerebbe convenientissimo e vantaggioso l' aprire una scuola tecnica festiva, rappresentando come due de' nostri Socj ordinarii, ch' io sarei tentato ora nominare se così non temessi offendere la rara modestia loro, si siano entrambi proferti di dare agli artigiani gratuitamente ne' dì festivi lezioni di geometria, di geodesia, di chimica, di fisica, di meccanica alle arti applicate.

Che se, come nutrir dobbiamo ferma speranza, tali proposte saranno e dall' Autorità Superiore e dal Municipio Udinese con favore accolte, anche l' Accademia potrà andar lieta per avere dal suo canto contribuito ai vantaggi ed al sempre crescente ben essere di questo paese, scopo supremo ed unico al quale per vie diverse devono tendere ed essere subordinati gli studii di lei. E per conseguirlo cotesto scopo, per non fallire a porto glorioso, io quanto so, e valgo, onorandi miei colleghi, non cesserò di raccomandarvi la unione degli animi, la concordia, la tolleranza, la benevolenza; di rammentarvi che a Voi corre obbligo santissimo di essere gelosi dell' onore, della fama di questa Accademia zelanti, indefessamente, attivamente operosi; e di ripetervi quanto Vincenzo Gioberti scrisse. » Dalle scienze (egli dice) sovra tutto procedono gl' incrementi civili, giacchè esse sono la fonte di ogni utile trovato, e tengono dopo la religione il primo grado come principio di attuale prosperità, e arra di ogni bene succedituro «.

## BIBLIOGRAFIA

—

### STRENNA FRIULANA

Nel Dicembre or trascorso all' infretta raffazzonata, la *Strenna Friulana* comparve di questi ultimi giorni e dopo tante sue consorelle al pubblico.

Tutti sanno come un pietoso sentimento di umanità, quello cioè di sussidiare buon numero di tapinelli che il *colera* orbò dei genitori, detto fatto le dasse forma e vita - Poi con bella gara vedemmo contribuire alla santa opera gli abitanti di Udine non pure e della Provincia, ma molti estranei ancora - La Strenna viensi distribuendo al modico prezzo di L. 3 e tutto il ricavato si devolve a pro dell' Orfanotrofio diretto da Mons. Canonico Tomadini, e del quale nel suo Num. 22 anno II. fece già parola l' *Amico del Contadino*. Oltre due scrittori che amarono rimanere fra gli anonimi, la Strenna ebbe per collaboratori il dott. Gio. Domenico Ciconj, l' Ab. A. Collovati, G. Bonturini, il nobile F. di Zoppo, l' Ab. F. dall' Ongaro, J. Zambelli, il dott. A. Vendrame, e la nobile donzella Caterina Percoto, che offrendo un saggio della sua versione della Messiade mostrò come anche il gentil sesso friulano non trascuri di coltivare le lettere amene e la straniera letteratura.

Altri dirà del merito intrinseco di quanto si contiene nella Strenna che prima in Udine ad imitazione di altre città provinciali veniva pubblicata - Noi staremo paghi al solo annunziarla, ricordando a coloro i quali stimassero con troppa severità rivederne le bucce, che la *Strenna Friulana* non vanta pretensioni, nè può essere, se frutto della patria Carità, che modesta.

A. P.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

---

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* filiali di Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell' annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, è di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e Librerie sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito.*

*L' Amico del Contadino* fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

---

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO